

TXORIERRI GARAGARDOA EZAGUTUZ ETA DASTATUZ

Azken lau urteotan lantoki bilakatu duen pabiloian egin dugu hitzordua Kepa Gallastegirekin. San Inazioko auzokideak, Pedro Mari Alzolak eta Felix Losadak osatzen dute Txorierri Garagardoak. Sondikan dago TxG, autobusen, tailerren eta bestelako lanak egiten dituzten pabilioien artean, Berreteaga poligonoan.

Testua eta argazkiak: Patxi Gaztelumendi / Olatz Arregi

Garagardo kupelak, botilak, garagardo-ituria eta lupulua mahai gainean erakusgai. Usain gozoa dago, eta bisita gidatua eskaini digu Kepak. Aurretik garagardoa dastatzeko aukera eskaini digu. Gogoz hartu dugu, are gozoago bere azalpenak.

Lehenengo eta bat, Nafarroatik eta Arabatik ekartzen duten garagarra erakutsi digu. Gela batean daukate. Horrez gain, Alemaniatik eta Ingalaterratik ere ekartzen dute. “Guk normalean Euskal Herriko garagarra erabiltzen dugu, baina zapore batzuk lortzeko aproposagoak dira Alemaniakoa eta Ingalaterrakoa, eta lantzean behin hori ere erosten dugu” azaldu digu Kepa Gallastegi garagardozale eta Txorierri markako sortzaileak. Biltegi ondoan daukate errota txiki bat, garagar aleak birrintzeko. Metalezko barrika handi batzuetan egosten dute garagarra urarekin, infusioa egin eta garagardoa izango denaren lehen emaitza ekoizteko. Behin egosita garagardoa izango dena non eta zelan iragazi erakutsi digu Kepak. “Hondakina oiloek jaten dute, asko gustatzen zaie, eta baserritar gehiagoren bila ari



gara, gero eta gehiago sortzen dugulako". Prozesu naturala da, eta automatizatu barik egiten dute Txorierri garagardoa. "Beste fabrika batzuetan, ordenagailuak eta erabiltzen dituzte prozesu osorako; guri ahalik eta hurbilen eta eskuekin ahal den beste egitea gustatzen zaigu, artisau-prozesua da gurea goitik behera".

Fermentatzeko ordua dator. Lupulua gehitu -garagardoari zaporea emango diona- eta azukrea alkohol bilakatzen duen prozesua da fermentazioa. Berdin egiten dira ardoa, sagardoa edo txakolina ere. Orduan Kepa beraien hasierako garaiak gogoratzen hasi da. "San Inazion, Elorrietan, duela 20 urte sagardoa egiten ikasi genuen lagun artean", sagarrak batu eta euskal edari ezaguna banatzen zuten lagun artean.

Geroago "Interneten ezagutu genituen garagardoa egiteko formulak" akordatzen da oraindik. Eta garagardoa egiten ikasi zuten. "Hasieran 100 litro egiten genituen guretzat, geroago 300 egitera pasa ginen, eta lagun artean banatu". Eta duela lau urte, Txorierri Garagardoak ekimena martxan jarri zuten hiru lagunek. "Inbertsio handia egin behar izan genuen, ez da erraza gero!" kexatzen da Gallastegi. "Baimenak, industria, makinak, lokala... oraindik bakoitzak gure lana daukagu, eta tarte libreetan egiten dugu garagardoa, eta guk saltzen dugu, guk banatzen dugu gure taberna guztietara".

4000 litro garagardo hilean

Garagardoa fermentatzeko lau gailu dituzte orain, eta 500 bat litro egiten dituzte aldiro. "Lupulua bota eta eskuz egiten dugu prozesua, astean bi aldiz", eta kalkuluak egiten hasi da: hilero 4000 litro garagardo ekoizten dituztela esan digu. Gehiena 30 litroko kupeletan saltzen dute, tabernetara zuzenean. Baina botiletan ere eskaintzen dituzte beraien garagardoak. "Tabernetan, txosnetan, azoketan... saltzen dugu garagardoa. Ez da erraza marka komertzial handiekin lehiatu behar garelako, eta gure garagardoarekin etekinak txikiagoak dira, baina asko maite gaituen jendea dagoenez, aurrera jarraitzen

"Artisau-prozesua da gure goitik behera"



dugu", apal eta pozik ageri da Kepa. Astean zehar kamisetak egiten ditu serigrafia batean, eta ahal duen guztietan pabiloian dago. BasqueBeer elkartearen kontuez ere arduratzen da, eta tokatzen zaionean banaketa egiten du tabernaz taberna.

TXG.eus

Txorierri garagardoa da beraien marka. "Sondikara etorri ginenean mendi baten edo erreka baten izena jarri gura izan genuen, baina ez genuen aproposik ikusten. Asua ez zitzaigun polita iruditzen garagardo baterako, eta Txorierri jartzea erabaki genuen" diosku pentsakor. Webgune polita da txg.eus ere. Bertan garagardoa, tabernen mapa, online erosteko aukera, edota garagardotegian bertan dastaketak egiteko aukera eskaintzen dute. "Jende asko etortzen da hona, parrilan erretzen ditugu jakiak, kontzertuak egiten ditugu aterpe horretan... pabiloi artean lasai asko eta gustura egoten da jendea hemen". Hortzak luzatu zaizkigu guri ere. Musika, jatekoak, garagardoa… ez da plan txarra gero. Webgunean bertan ikus daitezke ekoizten dituzten garagardoen izendapenak: Golden ale, Best Bitte, Ambar ale, American Blonde… Gaur egun ekoizpen handia dago *craft beer* delako garagardoetan. Bertokoak eta artisauak direla esateko baliatzen den kontzeptua. Txorierri garagardoa gainera, BasqueBeer euskal garagardo elkarteko partaide eta bultzatzailea da. Urdulizko Etxeandia, Boga ezaguna edota Zamudion dauden Urban Beer markak, Gar&Gar donostiarra, Errenteriako Olañeta eta Oiartzungo Pagoa ere bertan daude; Arabatik Olbea Aguraingoa eta Baias Murgiakoak osatzen dute elkartea. Horrez gain, Kepak ondo ezagutzen ditu Nafarroa eta Ipar Euskal Herriko garagardoak ere. Biltegian ditu Xorta Pirinioetako garagardoa, NaparBeer, Bobs Hazparnekoa edo Akerbeltz Zuberoan sortu eta Azkainen kokatuta dagoena.

Taberna eta azoketan eskura

Tabernetan banatzen dituzte botilak eta kupelak. Sondikan hainbat bezero dituzte, baina batez ere Deustualdean eta Bilbon dastatu daiteke Txorierri garagardoa. "San Inazio eta Deustun hainbat tabernetan daude gure kupelak, Gernika, Izeki edo Atxurin dezente hartzen da, eta gu ere oso pozik gaude". Horrez gain, beste batzuentzat ere ekoitzi ohi dute eta pertsonalizatutako garagardoak ere egiten dituzte. Berdin rock talde, elkarte edo enpresentzat. "Aukera polita da, ez dira oso tirada handiak izaten, baina gustura gaude, lan lerro garrantzitsua da hori ere", dio Kepak, aspaldi honetan kaleratu dituzten garagardo ezberdinen botilak eta etiketak erakutsita. "BasqueBeer elkartearekin azokak egiten ditugu Euskal Herriko puntu ezberdinetan, marka ezberdinak probatu, jatekoa ere ez da falta izaten, eta gure produktuak ezagutu eta dastatzeko aukera onak dira".

Garagardoaren aparra dastatu eta hurrengo hitzorduan pentsatzen itxi dugu Kepa Sondikan. Bilbon Indautxuko Penguin tabernan Txorierri markako hainbat garagardo dastatu daitezke. Izan ere, Bilbon dagoen *craft beer* taberna osatuena da Penguin. Txorierriko sortzaile den Felixek kudeatzen du, eta Euskal Herriko zein atzerriko garagardo eskaintza oparoa dago bertan.

"Asko maite gaituen jendea dagoenez aurrera jarraitzen dugu"